



Model POR - Swine

<p><b>1 Versender</b> (Name und vollständige Anschrift) ..... ..... .....</p>	<p><b>VETERINÄRBESCHEINIGUNG</b> für die Einfuhr von frischem Fleisch von <b>Hausschweinen(*)</b> in die Europäische Gemeinschaft Nr. (†) ORIGINAL</p>																																																																					
<p><b>2 Empfänger</b> (Name und vollständige Anschrift) ..... ..... .....</p>	<p><b>3 Herkunft des Fleisches</b> (†) 3.1 Land: ..... 3.2 Gebietscode: .....</p>																																																																					
<p><b>5 Vorgesehene Bestimmung des Fleisches</b> 5.1 EU-Mitgliedstaat: ..... 5.2 Name, Anschrift und Zulassungs- oder Registernummer des Betriebs: .....</p>	<p><b>4 Zuständige Behörde</b> 4.1 Ministerium: ..... 4.2 Dienststelle: ..... 4.3 Örtliche/regionale Behörde: .....</p>																																																																					
<p><b>7 Transportmittel und Angaben zur Identifizierung der Sendung</b> (†) 7.1 (LKW, Eisenbahnwaggon, Schiff oder Flugzeug) (†) 7.2 Zulassungsnummer(n), Schiffsname oder Flugnummer: .....</p>	<p><b>6 Ort des Verladens zur Ausfuhr</b> ..... .....</p>																																																																					
<p><b>8 Angaben zur Identifizierung des Fleisches</b> 8.1 Fleisch von ..... (Tierart) 8.2 Temperaturbedingungen des Fleisches in dieser Sendung: gekühlt/gefroren (†) 8.3 Einzelkennzeichnung des Fleisches in dieser Sendung</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Art der Teilstücke (†)</th> <th colspan="3">Zulassungsnummer des Betriebs</th> <th rowspan="2">Anzahl Pack-/Teilstücke</th> <th rowspan="2">Nettogewicht (kg)</th> </tr> <tr> <th>Schlachthof</th> <th>Zerlege-/Herstellungsbetrieb</th> <th>Kühlhaus</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">Insgesamt</td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Art der Teilstücke (†)	Zulassungsnummer des Betriebs			Anzahl Pack-/Teilstücke	Nettogewicht (kg)	Schlachthof	Zerlege-/Herstellungsbetrieb	Kühlhaus																																																							Insgesamt					
Art der Teilstücke (†)	Zulassungsnummer des Betriebs			Anzahl Pack-/Teilstücke	Nettogewicht (kg)																																																																	
	Schlachthof	Zerlege-/Herstellungsbetrieb	Kühlhaus																																																																			
Insgesamt																																																																						
<p><b>9 Genusstauglichkeit</b> Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt Folgendes:</p> <p>9.1 Das frische Fleisch wurde gemäß den Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft (†) für die Gewinnung und Kontrolle von frischem Fleisch gewonnen, zubereitet, behandelt und gelagert und gilt folglich als tauglich zum Genuss für Menschen. (†) [ Das Hackfleisch wurde gemäß den diesbezüglichen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft(†) in entsprechenden Herstellungsbetrieben hergestellt und tiefgefroren. ]</p> <p>9.2 Das frische Fleisch bzw. die Fleischpackungen sind mit einem amtlichen Genusstauglichkeitskennzeichen versehen, aus dem hervorgeht, dass das Fleisch vollständig in dem zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft zugelassenen Betrieb gemäß Ziffer 8.3 zugerichtet und untersucht wurde.</p> <p>9.3 Das Transportmittel und die Ladebedingungen für diese Sendung entsprechen den diesbezüglichen Hygienevorschriften der Europäischen Gemeinschaft (†).</p> <p>9.4 In Bezug auf Trichinose: (†) [ Das frische Fleisch wurde nach einer Verdauungsmethode(†) mit Negativbefund auf Trichinellen untersucht. ] (†) und/oder [ Das frische Fleisch wurde gemäß den geltenden Gemeinschaftsvorschriften (†) einer Kältebehandlung unterzogen. ]</p>																																																																						

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)



Model POR - Swine

Certificate Number \_\_\_\_\_

<b>10.</b>	<b>Tiergesundheit</b>
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, dass das vorstehend beschriebene frische Fleisch folgende Anforderungen erfüllt:
10.1	Es wurde in dem Gebiet mit Code ..... (¹) gewonnen, das zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung folgende Anforderungen erfüllt:
(²)entweder	[ a) Es ist seit 12 Monaten frei von Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, klassischer Schweinepest und vesikulärer Schweinekrankheit, und]
(²)oder	[ a) i) Es ist seit 12 Monaten frei von Rinderpest, afrikanischer Schweinepest, [Maul- und Klauenseuche] (²), [klassischer Schweinepest] (²) [und] [vesikulärer Schweinekrankheit] (²), und ii) es gilt seit ..... (Datum) als frei von [Maul- und Klauenseuche] (²), [klassischer Schweinepest] (²) [und] [vesikulärer Schweinekrankheit] (²), da nach diesem Datum keine Fälle/Ausbrüche vorgekommen sind, und ist auf der Grundlage der Entscheidung .../.../EG der Kommission zur Ausfuhr dieses Fleisches in die Gemeinschaft zugelassen, und] b) in den letzten 12 Monaten wurde gegen keine dieser Krankheiten geimpft, und die Einfuhr von gegen diese Krankheiten geimpften Haustieren in dieses Gebiet ist nicht zulässig.
10.2	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:
(²)	[ Sie wurden von Geburt an oder zumindest in den drei Monaten vor ihrer Schlachtung ununterbrochen in dem Gebiet gemäß Ziffer 10.1 gehalten.]
(²)und/oder	[ Sie wurden am ..... (Datum) aus dem Gebiet mit Code .....(²), das zu diesem Zeitpunkt zur Ausfuhr dieses frischen Fleisches in die Europäische Gemeinschaft zugelassen war, in das Gebiet gemäß 10.1 eingeführt.]
(²)und/oder	[ Sie wurden am ..... (Datum) aus ..... (EU-Mitgliedstaat) in das Gebiet gemäß 10.1 verbracht.]
10.3	Es wurde von Tieren aus Betrieben gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:
	a) Kein Tier im Betrieb wurde gegen die Krankheiten gemäß Ziffer 10.1 geimpft;
	b) in dem und um den Betrieb ist im Umkreis von 10 km in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch der Krankheiten gemäß Ziffer 10.1 aufgetreten;
	c) der Betrieb war in den letzten sechs Wochen nicht wegen Schweinebrucellose gesperrt.
(²) (²)	[ d) Soweit sich der Betrieb verpflichtet hat, Schweine nicht mit Küchenabfällen zu füttern; Der Betrieb wird amtlich überwacht und steht auf der von der zuständigen Behörde geführten Liste der Betriebe, die zur Ausfuhr von Schweinefleisch in die Europäische Gemeinschaft zugelassen sind. ]
10.4	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:
	(a) Sie wurden von Geburt an von frei lebenden Klauentieren getrennt gehalten,
	b) sie wurden aus ihren Haltungsbetrieben in Transportmitteln, die vor dem Verladen gereinigt und desinfiziert wurden, zu einem zugelassenen Schlachthof befördert, ohne mit anderen Tieren in Berührung gekommen zu sein, die die genannten Anforderungen nicht erfüllten,
	c) sie wurden innerhalb von 24 Stunden vor der Schlachtung im Schlachthof der Schlachtieruntersuchung unterzogen und insbesondere für frei von Anzeichen der unter Ziffer 10.1 genannten Krankheiten befunden, und
	d) sie wurden am ..... (Datum) oder zwischen dem ..... (Datum) und dem ..... (Datum) geschlachtet(²) .
10.5	Es wurde in einem Betrieb gewonnen, um den im Umkreis von 10 km in den letzten 40 Tagen kein Fall/Ausbruch einer der unter Ziffer 10.1 genannten Krankheiten aufgetreten ist oder in dem im Seuchenfall die Zubereitung von Fleisch zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft erst zugelassen wurde, nachdem der gesamte Tierbestand des Betriebs getötet, das gesamte Fleisch beseitigt und der Betrieb unter Kontrolle eines amtlichen Tierarztes vollständig gereinigt und desinfiziert wurde.
10.6	Es wurde gewonnen und zubereitet, ohne mit anderem Fleisch in Berührung gekommen zu sein, das die genannten Anforderungen nicht erfüllt.
<b>11.</b>	<b>Tierschutzerklärung</b>
	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bestätigt, dass das vorstehend beschriebene frische Fleisch von Tieren gewonnen wurde, die im Schlachthof vor und während der Schlachtung oder Tötung im Einklang mit den einschlägigen Tierschutzvorschriften der Europäischen Gemeinschaft behandelt wurden (²).

(Signature of Official Veterinarian)



Model POR - Swine

Certificate Number \_\_\_\_\_

**Amtssiegel und Unterschrift**

Ausgestellt in ..... am .....



(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

(Name in Großbuchstaben, Qualifikation und Amtsbezeichnung  
des Unterzeichneter)

United States Department of Agriculture Seal

**Erläuterungen**

- (1) Als frisches Fleisch gelten alle genusstauglichen Teile, ob frisch, gekühlt oder gefroren, von Hausschweinen (*Sus scrofa*), einschließlich tiefgefrorenes Hackfleisch.
- (2) Von der zuständigen Behörde zugeteilt.
- (3) Land und Gebietscode gemäß Anhang II Teil 1 der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung).
- (4) Zulassungsnummer(n) des Eisenbahnwaggons oder LKWs bzw. den Schiffsnamen angeben. Soweit bekannt, bei Lufttransport die Flugnummer angeben.  
Beim Transport in Containern oder Kisten unter Ziffer 7.3 die Gesamtzahl der Container oder Kisten, ihre Zulassungsnummern und, soweit vorhanden, Plombennummern angeben.
- (5) Nichtzutreffendes streichen.
- (6) Gegebenenfalls ausfüllen.
- (7) Gegebenenfalls „gehackt“ angeben. Im Fall von Gefrierfleisch das Datum (MM/JJ) angeben, an dem die Schlachtkörperteile/Teilstücke eingefroren wurden.  
Als Hackfleisch gilt Fleisch, das fein zerkleinert oder durch einen Fleischwolf gedreht und ausschließlich aus gestreiften Muskeln (mit anhaftendem Fettbewebe), ausgenommen Herzmuskel, hergestellt wurde.
- (8) Für frisches Fleisch gelten die Vorschriften der Richtlinie 72/462/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung). Ab 8. Juni 2003 muss frisches Fleisch in Betrieben gewonnen werden, die gemäß der Entscheidung 2001/471/EG der Kommission (zuletzt geänderte Fassung) zur regelmäßigen Überwachung der allgemeinen Hygienebedingungen betriebseigene Kontrollen durchführen. Für Hackfleisch gelten auch die Vorschriften der Richtlinie 94/65/EG des Rates (zuletzt geänderte Fassung). Hinsichtlich Trichinose gelten die Vorschriften der Richtlinie 77/96/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung). Für den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung gilt die Richtlinie 93/119/EG (zuletzt geänderte Fassung).
- (9) Zusätzliche Garantien, soweit sie mit Eintrag „D“ gemäß Anhang II Teil 1 Spalte 5 „ZG“ der Entscheidung 79/542/EWG des Rates (zuletzt geänderte Fassung) verlangt werden.  
Als Küchenabfälle gelten sämtliche Speisereste aus Restaurants, Gaststätten oder Küchen, einschließlich Großküchen und Privathaushalte der Schweine haltenden Landwirte oder anderen Personen.
- (10) Schlachtdatum (-daten). Die Einfuhr dieses Fleisches ist nicht zulässig, wenn es von Tieren gewonnen wurde, die entweder vor dem Datum der Zulassung des Gebiets gemäß Erläuterung 3 zur Ausfuhr in die Europäische Gemeinschaft oder während eines Zeitraums geschlachtet wurden, in dem die Europäische Gemeinschaft die Einfuhr dieses Fleisches aus dem betreffenden Gebiet beschränkt hat.

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)